

# 7

## Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresi

### 7. ULUSLARARASI GIDA GÜVENLİĞİ KONGRESİ SONUÇ BİLDİRGESİ

**7. Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresi “Bugün ve Gelecekte Güvenli Gıda” mottosuyla 3 – 4 Kasım tarihlerinde, İstanbul’da gerçekleştirildi. İki gün süren Kongrede 23 yabancı ve 48 yerli konuşmacı 3 ana oturum ve paralel oturumlarda sunumlarını gerçekleştirdiler.**

*Gıda Güvenliği Derneği koordinatörlüğünde, Uluslararası Gıda Güvenliği Kurumu (IAFP-International Association for Food Protection) ve Tarım ve Orman Bakanlığı işbirliğinde; meslek odaları, sektör dernekleri, üretici birlikleri, tüketici örgütleri gibi gıda zincirinin her aşamasını temsil eden 36 kurumun varlıkları ve katkıları ile düzenlenen 7. Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresi 18 farklı ülkeden yabancı konuklar dâhil 400’den fazla kişinin katılımı ile gerçekleşti.*

*Gıda güvenliği iletişim stratejileri, gıda hileleri ile mücadele yolları, iklim değişikliği ve küf toksinleri, yeni gıda işleme teknolojileri, mikro ve nanoplastikler, tek sağlık gibi güncel konu ve sorun alanlarının ele alındığı Kongre’nin sonuç bildirgesi aşağıda yer almaktadır.*

**1** İçinde bulunulan yüzyılda yaşanan bilimsel ve teknolojik gelişmeler; gıdaların üretiminde de yeni teknolojilerin kullanılması yönünde pek çok çalışma yürütülmesine yol açmaktadır. Yaşanmakta olan gelişmeler; gıdaların üretiminde hastalık yapıcı mikroorganizmalarla mücadeleden, kontrol yöntemlerine kadar yeni ufuklar açmaktadır. Bir yandan duyuşal özelliklerin ve besleyici özelliklerin hiç zarar görmediği ancak gıdanın raf ömrünün uzadığı yeni nesil gıda üretim teknolojileri geliştirilirken, diğer yandan bu teknolojilerin başta insan sağlığı olmak üzere çevreye ve diğer canlılara olan etkilerinin de multidisipliner bir anlayışla yürütülmesi değerlendirilmesi büyük önem taşımaktadır. Yapılan risk değerlendirmesi çalışmaları sonucunda yeni teknolojilerle ilgili yasal düzenlemelerin hızla yürürlüğe sokulması hedeflenmelidir.

**2** Yeni teknolojiler kadar, vegan gıdalar gibi doğal ve sağlıklı olduğu algısı yaygın olanlar da dahil olmak üzere, yeni gıdaların da yaratabileceği gıda güvenliği riskleri açısından risk değerlendirme süreçlerinin uluslararası düzeyde kabul görmüş prosedürlerle işletilmesi gerekmektedir.

**3** Dünyanın yaygın sorunu olan gıda hileleri pandemi süreci ve yaşanmakta olan ekonomik krizle birlikte artış göstermektedir. Yine değişen çevre koşulları ve yaşanan bilimsel gelişmeler çerçevesinde gıda riskleri ile ilgili de yeni kavramlar gündeme gelmektedir. Tüm bu sorunlarla baş edebilmenin en temel yollarından biri hilelerin daha kolay ve güvenilir bir şekilde tespit edilmesinin önünü açmaktır. Güvenilir analiz sonuçlarına ulaşmak için analiz yöntemlerini sistematik bir biçimde gözden geçirmek; yasal düzenlemelerde gıda hilelerinin tespitine yönelik modern analiz parametrelerine ve limitlere yer vermek gerekmektedir. Bu anlamda önemli bir rol üstlenen resmi kamu laboratuvarlarına ve yetkilendirilmiş özel laboratuvarlara düşen sorumluluk artarak devam edecektir. Sistemin güçlü olabilmesi için başta kamu otoriteleri olmak üzere tüm paydaşlara görev düşmektedir.



# 7

## Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresi

- 4** Dünyada ve ülkemizde, önemli bir çevre kirliliği sorunu olan mikro ve nano plastikler aynı zamanda gıdaların insan sağlığına etkileri ve sürdürülebilir gıda üretimi açısından önemli risk kaynaklarıdır. Bu çevresel kirlilikte pek çok etmenin payı olmakla birlikte, gıda ve içecek ambalajlarının payı da oldukça yüksektir. Yaşanan bu küresel soruna, yine küresel bir yaklaşım ile çözüm stratejisi geliştirilmeli ve bu strateji dâhilinde plastiklerin üretimi ve kullanımı gıda güvenliği ve sürdürülebilirlik çerçevesinde tanımlanması gerekmektedir.
- 5** Gıdaların tüketicilere ambalajlı ve etiketli bir biçimde ulaştırılması vazgeçilemez bir gıda güvenliği ilkesidir. Yaşanan pandemi süreci ile tüketicilerin ambalajlı gıdalara talepleri de artmıştır. Bu durum gıda güvenliği açısından önemli bir gelişmedir. Diğer yandan, en az ambalajların gerekliliği kadar önemli olan başka bir konu da yeniden kullanım, geri dönüşüm gibi uygulamaların teşviki ile paralel biçimde çevre dostu alternatif ambalaj materyal kullanımına geçmeye hazırlanmak ve bu konularda risk değerlendirme çalışmalarının ve devamında yasal düzenlemelerin hedeflenmesi zorunluluğudur.
- 6** Gıdalardaki önemli risklerden olan mikotoksinlerin (küf toksinlerinin) birçoğu ısıya dirençli, karsinojen maddelerdir. Dünyada üretilen tüm gıdaların %25'i mikotoksinler tarafından bulaşıya maruz kalmaktadır. İklim değişikliğinin bu maruziyeti daha da artıracakı düşünülmektedir. İklim değişikliği sonucunda her yıl artan mikotoksin kirliliği ve coğrafi yayılımı beraberinde artan pestisit kalıntıları sorununu da getirmektedir. Mikotoksinlerle mücadelede hasat öncesi, depolama, işleme ve yeni nesil gelişmiş kontrol uygulamalarından oluşan bütünsel bir yönetim sistemi benimsenmelidir.
- 7** Gıda toksikolojisindeki son gelişmeler nedeniyle kimyasal bulaşan ve kalıntıların risk değerlendirmesinde uygulanan maddelerin tek başına toksisitesini temel alarak hesaplanan limit değerlerin birden fazla bulaşan ve kalıntının aynı anda bulunması durumunda ciddi farklılık arz edeceği ve bunun da yasal düzenlemelerde ciddi değişikliklere yol açabileceği göz ardı edilmemelidir. Diğer taraftan gıdalara çeşitli ortamlardan bulaşan ve özellikle düşük konsantrasyonlarda daha toksik olabilen endokrin bozucu maddelerin gelecekte daha çok gündemde yer alabileceği ve yasal düzenlemelerle daha sıkı bir şekilde kontrol edileceği görülmektedir.
- 8** Tüketicilerin algısı farklı olsa da, gıda zehirlenmelerine yol açan insan sağlığına zararlı mikroorganizmalar halen en önemli gıda güvenliği sorunlarını oluşturmaktadır. Tüm gelişmelere rağmen, gıda kaynaklı bulaşıcı salgınlaryaşandığı gözlenmektedir. Yaşanan salgınlar; halk sağlığı açısından üretim tesislerindeki ve hammadde kaynaklarındaki patojen izleme ve kontrol sistemlerinin etkinliğinin önemini bir kere daha ortaya koymuştur. Mikroorganizmalar da hayatta kalmaya çalışan canlı varlıklar olduklarından, zaman içerisinde bilinen riskli gıdalarda değişiklikler olduğu, biyofilmler gibi daha dirençli yapılar oluşturabildikleri ve kullanılan antibiyotiklere direnç kazanabildikleri görülmektedir. Küresel ve ulusal düzeyde gıda ve sağlık otoritelerinin işbirliği halinde çalışmaları; kamu ve özel sektörün ve tüketicilerin gıda hijyeni ve sanitasyonunu sağlamanın öncelikli hedef olduğunu ve tüm risklerle etkin mücadelede olması gerektiği gibi, mikrobiyel risklerle de en etkin mücadele yolunun şeffaflık, tüm taraflarla bilgi paylaşımı olduğu asla göz ardı edilmemelidir.
- 9** Klasik yöntemlerle cevabı birçok durumda net olarak bulunamayan gıda zehirlenmelerinin aydınlatılmasında, üretim tesislerindeki patojenlerin net bir şekilde tanımlanmasında ve hatta antibiyotik dirençlerinin belirlenmesinde WGS ve NGS gibi yeni nesil mikrobiyolojik analiz teknolojilerinin kullanımı büyük önem taşımaktadır.



# 7

## Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresi

**10** Gıdaların üretimleri aşamasında risklerin belirlenmesi, gerekli önleyici tedbirlerin alınması ve gerekli yerlerde doğru müdahalelerle yönetilmesi önemlidir. Bu amaçla, ölçeği ne olursa olsun, tüm gıda işletmelerinin gıda güvenliği, gıda kaynaklı tehlikeler ve riskler konusunda farkındalıklarının artırılması için stratejiler belirlenmelidir. Uluslararası kabul görmüş gıda güvenliği yönetim sistemlerinden bir rehber uygulama olarak faydalanılmalıdır. Gıda güvenliğinin sağlanmasının sadece deneyimle değil, eğitim ve bilgi ile mümkün olacağı unutulmamalıdır ve sektörel iyi uygulama örneklerinin paylaşılması teşvik edilmelidir.

**11** Gıda üretim ve arz zinciri tarladan/çiftlikten sofraya bir bütündür. Tohum ve yem dâhil olmak üzere, birincil üretimin herhangi bir aşamasında ortaya çıkan gıda güvenliği sorunlarının ileri aşamalarda yok edilmesi çoğunlukla mümkün olamamaktadır. Et ve süt hayvancılığı, denizlerden elde edilen ürünlerde ve bitkisel üretimde yaşanmakta olan sorunların boyutlarının tüketicilerle şeffaf biçimde paylaşılması gerekmektedir. Bu konuda iletişimin sağlıklı yürütülmemesi, tüketicilerde güven kaybına, risk algısının yanlış oluşmasına ve gıda seçiminde veya beslenmede yanlışlar yapmalarına neden olabilmektedir. Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi EFSA'nın tüm AB ülkelerinin yanısıra Türkiye'de de yaptığı 2019 Eurobarometre araştırması sonuçlarına göre; Türk tüketicisinin ve AB tüketicisinin kaygıları ve inandıkları kişiler/kurumlar önemli ölçüde farklılık göstermektedir. Türk tüketiciler ambalaj, katkı maddeleri ve GDO'lar konusunda yoğun kaygı duyarken; AB'deki tüketiciler pestisit, antibiyotik ve hormon kalıntıları gibi konulara odaklanmaktadır. Türk tüketicisi en güvendiği bilgi kaynağı olarak sırasıyla önce çiftçileri, sonra bilim adamlarını, sivil toplum örgütlerini ve yasal otoriteyi ifade ederken; AB tüketicileri ise en güvenilir bilgi kaynağı olarak resmi kurumlardaki bilim adamlarını görmektedir.

**12** Dünya çapında yaşanmakta olan antibiyotik direnci, çevre kirliliği ve iklim değişikliği sorunları; insan sağlığı, hayvan sağlığı ve doğanın esenliğinin ayrılmaz bir bütün olduğunu göstermektedir. Sorunları bir bütün olarak çözebilmenin en temel gerekliliklerden biri, ülkemizde dünya ile uyumlu bir biçimde "Tek Sağlık" sisteminin kurulması; veteriner hekimler, beşeri hekimler, mühendisler, çevre bilimciler, biyologlar ve pek çok meslek disiplinin birlikte çalışmasının sağlanmasıdır. Böylesi bir çalışmayı yapabilecek insan kaynaklarının yaratılması için üniversitelerdeki eğitim programları gözden geçirilmeli ve disiplinlerarası işbirliği her ölçekte teşvik edilmelidir.

**13** Tüketicilere gıda güvenliği konusunda bilim temelli bilgilerin iletişiminin sağlanmasında, aktarılacak bilgilerin anlaşılabilir ve net olmasına özen gösterilmelidir. Risk iletişiminin kriz anlarında değil, sistematik bir biçimde sürekli olması sağlanmalıdır. Gıda sistemlerindeki değişimlerde veya risk mücadelesinde tüketicilerin katılımının da zorunlu bir ön gereklilik olduğu göz ardı edilmemelidir.

**14** Tüketiciler, gıdalarla ilgili olarak yoğun bir bilgi kirliliğine maruz kalmaktadırlar. Bu bilgi kirliliğinin önlenmesi için okullar, üniversiteler, dernekler, odalar gibi kurumlarla işbirliği yapılmalı, sosyal bilimlere de içine alacak şekilde iletişim stratejileri geliştirilmelidir. Ayrıca, tüketicilerin gıda güvenliği konusundaki farkındalıklarını arttırmak için, gıda güvenliğinin ilköğretim düzeyindeki okullara ders olarak eklenmesi önemli bir adım olacaktır.

**15** Tüketicilere gıda güvenliği ile ilgili doğru bilgileri aktarmada medyaya büyük sorumluluk düşmektedir. Bu sorumluluk sadece haber niteliğindeki programları veya konu uzmanlarına danışılarak bilgi aktarımını kapsamamakta; aynı zamanda yemek programları veya dizilerle farkında olmadan aktarılan hatalı bilgileri de kapsamaktadır. Medya kuruluşları, gıda güvenliğinin sağlanmasında çok büyük bir sorumluluk taşımaktadırlar. Bu sorumluluğu gereği gibi yerine getirmek görevleri olarak görülmelidir.

